

## サーモスのロングセラー製品シャトルシェフが発売 35周年

高い硬度で傷が付きにくく耐久性が高い「セラプロテクトコート」を初採用！

# 『サーモス 真空保温調理器シャトルシェフ (KBJ-3002/4502)』 8月21日新発売

魔法びんのグローバル企業として、人と社会に快適で環境にもやさしいライフスタイルを提案するサーモス株式会社（本社：東京都港区 社長：片岡 有ニ）は、2024年8月21日（水）、『サーモス 真空保温調理器シャトルシェフ (KBJ-3002/4502)』を新発売します。

『サーモス 真空保温調理器シャトルシェフ』は、今年で発売から35周年を迎えた当社のロングセラー製品です。本製品は、短時間火にかけた調理鍋を保温容器で丸ごと保温し、余熱で食材に火を通す「保温調理」ができる調理器具として、発売以降長年に渡って愛されてきました。サーモスが培った真空断熱技術により、鍋に火をかけ続けることなく余熱でじっくり煮込むので、煮くずれせず、素材本来の風味や旨みを生かしながら味をしみこませることができます。保温調理中はガスや電気を使わず、コンロにつきっきりになる必要がないので、省エネ&手間が省けます。さらに、保温して煮込むことでCO2削減に貢献できる地球にやさしいアイテムです。



### <開発背景>

今回発売する『サーモス 真空保温調理器シャトルシェフ (KBJ-3002/4502)』は、煮込み料理などに最適な製品です。このたび、よりお客様に快適な調理シーンを過ごしていただくために、煮汁や食材の色を簡単に確認しやすい白色のセラミックコーティング「セラプロテクトコート」を採用しました。「セラプロテクトコート」は、高い硬度で傷が付きにくく、耐久性が高い点が特長です。

サイズは3～5人用の2.8Lと、4～6人用の4.3Lの2サイズを展開。カラーは、アーバンレッドとネイビーの2カラーをご用意しました。

### <製品特長>



#### 保温容器フタ

#### 調理鍋フタ

調理中に中身が見える強化ガラス製

#### 調理鍋

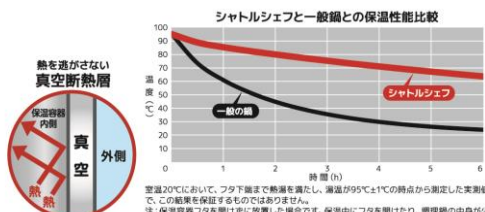
#### ■ 耐久性が高い！セラプロテクトコート

耐久性が高いセラミックコーティング。  
高い硬度と、傷つきにくさが特長。



#### 保温容器

#### ■ ステンレス製魔法びん構造で高い保温力



#### ■ 内面が白く、焼き加減や食材の色を確認しながら調理できる

#### ■ ガス火・IHはもちろん多彩な熱源に対応

#### ■ どんな熱源でも使用OK



## <シャトルシェフの使い方>



### ① 加熱する

調理鍋を加熱し、  
所定時間沸騰させる。



### ② 入れる

保温容器に入れフタを閉め、  
あとはシャトルシェフにおま  
かせ。



### ③ 保温調理中

つきっきりになる必要がない  
ので、ゆとりの時間が生まれ  
ます。しかも熱源いらずで省  
エネ。



### ④ できあがり

所定時間でできあがり。  
保温調理後はそのまま保温 OK。

## 保温して煮込むから「CO2 排出量削減」「経済的」



## <シャトルシェフ発売 35 周年>



シャトルシェフは「お豆と熱湯を魔法びんに入れて煮る」という使い方をヒントに 1989 年に誕生した魔法びん構造を活用した鍋です。開発は容易ではなく、開発期間約 8 年を経て、現在の使い方のシャトルシェフがようやく完成しました。その後、サイズやデザイン、機能性などでさまざまなモデルを発売し、今年で発売 35 周年を迎えました。長年にわたって愛されているサーモスの製品のひとつです。

## <製品ラインアップ>

### 『サーモス 真空保温調理器シャトルシェフ (KBJ-3002/4502)』

2.8L



KBJ-3002

左から UR : アーバンレッド、NVY : ネイビー

4.3L



KBJ-4502

左から UR : アーバンレッド、NVY : ネイビー

### 『サーモス 真空保温調理器シャトルシェフ (KBJ-3002/4502)』 仕様一覧

品番	KBJ-3002	KBJ-4502
色	UR : アーバンレッド、NVY : ネイビー	
希望小売価格 (税込)	22,000 円	26,400 円
調理鍋満水容量 (ℓ)	2.8	4.3
調理鍋最大内径 (cm)	19.5	19.5
本体寸法 / 幅×奥行×高さ (約 cm)	30.0×24.0×19.0	30.0×24.0×24.0
本体重量 (約 kg)	2.3	2.7